

Geräucherter wilder Schweinschlegel. Der geräucherte wilde Schweinschlegel wird wie der zahme Schinken gekocht, (siehe den 14ten März), die Art der Räucherung ist im Anhange beschrieben.

Kaiserkuchen. Die Rinde von 3 Kreuzerwecken wird abgerieben, die Brosamen in Milch geweicht, diese dann mit $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 6 bis 8 Eierdottern, der Schale einer halben Zitrone, einer Hand voll Weinbeeren und den Schnee der 6 oder 8 Eierweiß abgerührt. Dieser Kuchen wird entweder im Schmalz, wie der Eierplätz, (siehe den 1sten März), oder in einer mit Butter bestrichenen Gugelhopfenform gebacken. Man kann eine süße Sauce dazu geben und darüber anrichten, den Kuchen aber auch trocken serviren.

Süße Schneeballen. 1 Maas Mehl, 10 Loth Zucker, 6 Eier und 2 Löffel Brantwein rühre unter einander, knete es, wälle dünne Bläse aus, rädle sie in Streifen, (diese dürfen aber nicht durchaus gehen), lege jeden Blätz in das dazu gehörige Eisen, halte dieses in einen Topf mit heißem Schmalz und backe die Schneeballen lichtgelb.

Den 1^{sten} April.

Suppe von Schnepfen, Rindfleisch, Pflanzensalat, Hopfen mit Lammfleisch, Auflauf von Mark, leichte Blätzlein.

Suppe von Schnepfen. Wenn man übriggebliebene gebratene Schnepfen hat, so stößt man die Beine, dämpft sie mit Zwiebeln, Wurzeln und einigen Brodrinden in Butter, gießt dann gute Fleischbrühe daran, kocht die Suppe, treibt sie durch einen Seiher und richtet sie über gebähtes oder Suppenbrod an. Folgende Laiblein sind aber am besten in diese Suppe. Man bäckt ganz kleine Laiblein von Milchbrod, höhlt sie aus, füllt sie, bindet sie zu, und bäckt sie in Schmalz. Zur Füll schneidet man das Fleisch von Schnepfen, gesottene Morcheln oder Trüffeln, gesottene Briesen, Lebern von Geflügel und Petersilie ganz klein, dämpft alles in Butter, stäubt es mit Mehl ein, läßt es damit anziehen, gießt nur ein klein wenig von der Suppenbrühe daran, fügt 2 Eierdottern und etwas Muscatenblüthe hinzu und läßt den Ragout erkalten.

Pflanzensalat. Die Pflanzen vom Kopfsalat werden gereinigt, mit Essig, Del, Salz und Pfeffer vermengt, und darüber gegossen. Hierauf muß alles mit 2 Gabeln recht durcheinander gearbeitet werden.